

La Carte

Chef Samuel Lanne

LES ENTRÉES

- 🍃 *Asperges blanches, sauce hollandaise citronnée à la ciboulette, crumble de parmesan et chèvre.....* 19€
- *Blanc de volaille au citron confit et à l'ail des ours, gremolata d'agrumes et salade printanière.....* 22€
- *Déclinaison autour de la truite des Pyrénées: en gravlax, fumé et en tartare avec crème de vodka gingembre et blinis curcuma.....* 24€
- *Foie gras de canard mi-cuit et fruits rouges, mouillette briochée, pommes caramélisées et crème de dattes.....* 25€

LES PLATS

- 🍃 *Cannellonis farcis à la ricotta et aux épinards, agrémentés de fromage pyrénéen, le tout servi avec un velouté de champignons des sous-bois.....* 22€
- *Gambas au lait de coco, caviar de courgettes et pommes vertes, riz arc-en-ciel.....* 28€
- *Epaule d'agneau confite en croûte d'ail des ours, polenta rôtie, jus corsé persillé.....* 38€
- *Pavé de lieu jaune rôti sur la peau, émulsion de citronnelle, trilogie de quinoa.....* 40€
- *Tournedos de bœuf, crème de morilles et légumes printaniers glacés, pommes château.....* 43€

LE FROMAGE

- *Chariot de fromages.....* 12€

LES DESSERTS

- *Crème brûlée à la vanille, sorbet citron et tuile dentelle.....* 11€
- *Tarte fraise rhubarbe, biscuit viennois et glace tiramisu.....* 14€
- *Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier.....* 15€
- *Délice du Belfry au chocolat meringué.....* 15€

MENU ENFANT

- *Assiette de charcuterie | Pièce du boucher, potatoes maison | Glace.....* 19€



🍃 = Plats végétariens

By Ligne St Barth

La Carte

Chef Samuel Lanne

MENU DÉGUSTATION

65€

LES ENTRÉES

*Foie gras de canard mi-cuit et fruits rouges, mouillette briochée,
pommes caramélisées et crème de dattes*

&

*Déclinaison autour de la truite des Pyrénées: en gravlax, fumé et en
tartare avec crème de vodka gingembre et blinis curcuma*

LES PLATS

*Pavé de lieu jaune rôti sur la peau, émulsion de citronnelle,
trilogie de quinoa*

&

*Tournedos de bœuf, crème de morilles et légumes printaniers glacés,
pommes château*

LE DESSERT

Délice du Belfry au chocolat meringué

ou

Tarte fraise rhubarbe, biscuit viennois et glace tiramisu



By Ligne St Barth

The Menu

Chef Samuel Lanne

STARTERS

- 🌿 *White asparagus, lemon hollandaise sauce with chives, parmesan and goat cheese crumble..... 19€*
- *Chicken breast with lemon confit and wild garlic, citrus gremolata and spring salad..... 22€*
- *Pyrenean trout variation: in gravlax, smoked and in tartar with vodka ginger cream and turmeric blinis..... 24€*
- *Semi-cooked duck foie gras with red fruits, brioche finger, caramelized apples and date cream..... 25€*

MAIN COURSES

- 🌿 *Cannelloni filled with ricotta and spinach, topped with Pyrenean cheese and served with a velouté of wild mushrooms..... 22€*
- *Prawns in coconut milk, zucchini and green apple caviar, rainbow rice..... 28€*
- *Lamb shoulder confit in a wild garlic crust, roasted polenta, parsley jus..... 38€*
- *Skin-roasted pollack steak, lemongrass emulsion, quinoa trilogy..... 40€*
- *Beef tournedos, cream of morel mushrooms and glazed spring vegetables, château potatoes..... 43€*

CHEESE

- *Cheese cart..... 12€*

DESSERTS

- *Vanilla crème brûlée, lemon sorbet and lace cookie..... 11€*
- *Strawberry-rhubarb tart, Viennese cake and tiramisu ice cream..... 14€*
- *Norwegian omelette flambéed with Grand Marnier..... 15€*
- *Belfry delight with chocolate meringue..... 15€*

CHILDREN'S MENU

- *Plate of charcuterie | Butcher's cut, home-made wedges | Ice cream..... 19€*



By Ligne St Barth

🌿 = Vegetarian dishes

The Menu

Chef Samuel Lanne

DEGUSTATION MENU

65 €

STARTERS

*Semi-cooked duck foie gras with red fruits, brioche finger,
caramelized apples and date cream*

&

*Pyrenean trout variation: in gravlax, smoked and in tartar with
vodka ginger cream and turmeric blinis*

MAIN COURSES

*Skin-roasted pollack steak, lemongrass emulsion,
quinoa trilogy*

&

*Beef tournedos, cream of morel mushrooms and glazed spring
vegetables, château potatoes*

DESSERT

Belfry delight with chocolate meringue

or

Strawberry-rhubarb tart, Viennese cake and tiramisu ice cream



By Ligne St Barth

El Menú

Chef Samuel Lanne

ENTRANTES

- 🍃 *Espárragos blancos, salsa holandesa de limón con cebollino, parmesano y crumble de queso de cabra.....* 19€
- *Pechuga de pollo con limón confitado y ajo silvestre, gremolata de cítricos y ensalada de primavera.....* 22€
- *Variante de trucha de los Pirineos: en gravlax, ahumado y en tartar con crema de vodka al jengibre y blinis de cúrcuma.....* 24€
- *Foie gras de pato semicocido con frutos rojos, trozo de brioche, manzanas caramelizadas y crema de dátiles.....* 25€

PLATOS PRINCIPALES

- 🍃 *Canelones rellenos de ricotta y espinacas con queso de los Pirineos y velouté de setas silvestres.....* 22€
- *Gambas en leche de coco, caviar de calabacín y manzana verde, arroz arco iris.....* 28€
- *Paletilla de cordero confitada en costra de ajo salvaje, polenta asada, jugo de perejil.....* 38€
- *Filete de abadejo asado con piel, emulsión de hierba limón, trilogía de quinoa.....* 40€
- *Tournedos de ternera, crema de colmenillas y verduras de primavera glaseadas, patatas château.....* 43€

QUESO

- *Carrito de quesos.....* 12€

POSTRES

- *Crème brûlée de vainilla, sorbete de limón y tuile dentelle.....* 11€
- *Tarta de fresas y ruibarbo, bizcocho vienés y helado de tiramisú.....* 14€
- *Tortilla noruega flambeada con Grand Marnier.....* 15€
- *Delicia del Belfry con chocolate merengado.....* 15€

MENÚ INFANTIL

- *Plato de embutidos | Pieza de carnicero, patatas gajo caseras | Helado.....* 19€



By Ligne St Barth

🍃 = Platos vegetarianos

El Menú

Chef Samuel Lanne

MENÚ DEGUSTACIÓN

65 €

ENTRANTES

*Foie gras de pato semicocido con frutos rojos, trozo de brioche,
manzanas caramelizadas y crema de dátiles*

&

*Variante de trucha de los Pirineos: en gravlax, ahumado y en tartar
con crema de vodka al jengibre y blinis de cúrcuma*

PLATOS PRINCIPALES

*Filete de abadejo asado con piel, emulsión de hierba limón,
trilogía de quinoa*

&

*Tournedos de ternera, crema de colmenillas y verduras de primavera
glaseadas, patatas château*

POSTRE

Delicia del Belfry con chocolate merengado

o

Tarta de fresas y ruibarbo, bizcocho vienés y helado de tiramisú



By Ligne St Barth